900.002

Bedienungsanleitung
Schokoladenbrunnen „CHOCO KING“
Seite 1 bis 16

D/A/CH

Instruction manual
Chocolate Fountain „CHOCO KING“
from page 17 to 32

GB/UK

Mode d’emploi
Fontaine à chocolat „CHOCO KING“
de page 33 à page 48

F/B/CH

Bedieningshandleiding
Chocoladefontein „CHOCO KING”
blz. 97 t/m 112

NL/B

Instrukcja obsługi
Fontanna czekoladowa „CHOCO KING“
strony od 161 do 176

PL

V1/1009

1. Allgemeines **2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3

2. Sicherheit 4
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

3. Transport, Verpackung und Lagerung **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6

4. Technische Daten **7**
4.1 Technische Angaben 7
4.2 Baugruppenübersicht 7

5. Installation und Bedienung **7**
5.1 Sicherheitshinweise 7-8
5.2 Bedienung 8-12
5.3 Servierempfehlungen 13

6. Reinigung und Wartung **14**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 14
6.2 Reinigung 14
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 15

7. Mögliche Funktionsstörungen **15**

8. Entsorgung **16**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! ***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der Schokoladenbrunnen „CHOCO KING“ ist **ausschließlich** zur **Förderung von geschmolzener Schokolade** bestimmt.

! ***ACHTUNG!***

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung zählt auch die korrekte Einhaltung der Installa-tions-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungsanleitungen.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Schokoladenbrunnen „CHOCO KING“
Artikel-Nr.:	**900.002**
Material:	Edelstahl innen und außen
Temperatur:	regelbar, 35° – 60°C
Anschlusswert:	230 V 50 Hz 200 W
Kapazität:	ca. 3500 ml
Abmessungen:	B 300 x T 300 x H 700 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

- Motorblock **(1)**
- Schneckenschraube **(2)**
- Turm **(3)** mit Krone **(3a)**
- Unterschale **(4)**

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.
- Während des Betriebes **niemals** die Schneckenschraube oder andere bewegliche Teile berühren.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

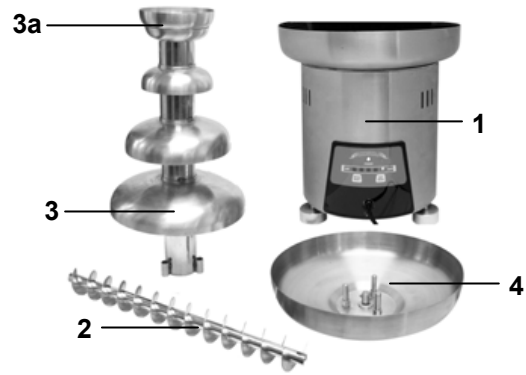
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Bedienung

Gerät vorbereiten

1. Die Schneckenschraube (2), den Turm (3), die Krone (3a) und die Unterschale (4) mit Spülmittel reinigen und mit sauberem Wasser nachspülen. Danach trocken reiben.

2. Die Unterschale (4) und danach die Schneckenschraube (2) einsetzen.

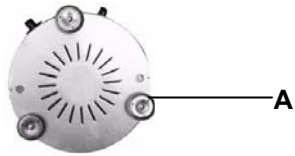


3. Den Turm (3) mit der Krone (3a) einsetzen und bis zum Anschlag nach unten drücken.

Aufstellen und Aufheizen

! ***ACHTUNG!***

- Stellen Sie das Gerät **NIEMALS** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Nur geeignete Verlängerungskabel benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird und von Kindern erreicht werden kann.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist.
- Das Gerät auf einer stabilen und **ebenen** Unterlage, in der Nähe einer Steckdose aufstellen. Mit Hilfe der verstellbaren Füße (**A** – 3 Stück) das Gerät **waagerecht** ausrichten.

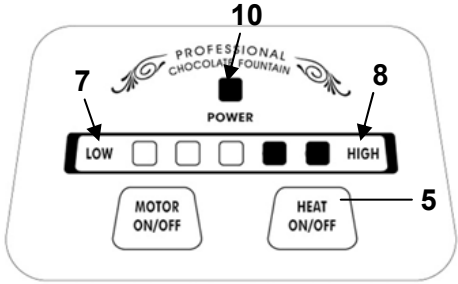


- Das Netzkabel in eine Steckdose einstecken (Kontrollleuchte **"POWER"** (10) leuchtet auf).

! ***ACHTUNG!***

Erst nach dem Ende der Aufheizzeit darf flüssige Schokolade in die Unterschale des Gerätes gegeben werden.

Die Aufheizzeit beträgt ca. 3-5 Minuten.



- Mittels Schalter (5) **„HEAT ON/OFF“** die Heizung starten.
- Durch Betätigen der Tasten **„LOW"** (7) bzw. **„HIGH"** (8) die gewünschte Temperatur einstellen. Zwischen diesen Tasten wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

LOW = Temperatur senken

HIGH = Temperatur erhöhen

- Während der nun laufenden Aufheizzeit können Sie die Schokolade vorbereiten.

Schokolade vorbereiten

ACHTUNG!

Der Schokolade beim Schmelzen muss noch - wie in der Bedienungsanleitung beschrieben - Speiseöl bzw. Kokosfett zugegeben werden muss.

DIES GILT AUCH BEI VERWENDUNG VON SPEZIELLER SCHOKOLADE FÜR FONDUE ODER SCHOKOLADENBRUNNEN (PELLETS u.a.).

Als Faustregel sollten Sie pro 1 kg Schokolade ca. 150 ml Speiseöl zufügen. Die Schokoladenmasse sollte von flüssiger Konsistenz sein.

ACHTUNG!

Die Verwendung von Schokolade ohne Zusatz von Speiseöl bzw. Fett kann das Gerät beschädigen und führt zum Erlöschen der Gewährleistung.

ACHTUNG!

Keine Schokolade mit Zusätzen wie z. B. Nüsse, Mandeln oder Krokant verwenden. Dies kann die Schneckenschraube (2) blockieren.
Je kleiner die Schokoladenstücke, desto schneller verläuft der Schmelzvorgang. Maximal 3,5 kg Schokolade schmelzen.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten die Schokolade zu schmelzen:

Schmelzen in der Mikrowelle

- Die Schokolade zerkleinern und in einem mikrowellengeeigneten Gefäß schmelzen. Anschließend die entsprechende Menge Öl hinzugeben und verrühren.
  Vor dem Einfüllen den Schokoladenbrunnen starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. Siehe ***Kapitel „Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen“.***

Schmelzen im Topf (direkt mit Öl)

- Die entsprechende Menge Öl/Fett auf kleiner Stufe in einem beschichteten Topf erwärmen (nicht stark erhitzen!). Die zerkleinerte Schokolade hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Es muss sich eine glatte Masse ergeben.
  Vor dem Einfüllen den Schokoladenbrunnen starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. Siehe ***Kapitel „Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen“.***

Schmelzen im Wasserbad

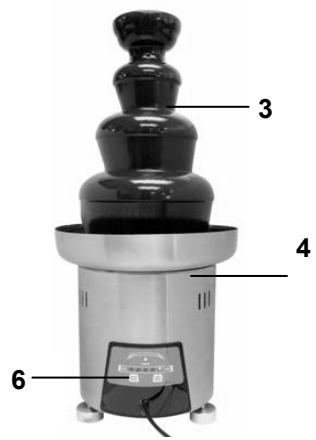
1. Wasser in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen!).
2. In das erhitzte Wasser eine entsprechend große Schale (Topf) legen, die nicht den Boden berührt.
3. Die zerkleinerte Schokolade in die Schale (Topf) geben. Hierbei darf die Schokolade keinesfalls mit dem Wasser in Berührung kommen.
4. Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist, die gewünschte Menge Öl/Fett hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren.
5. Vor dem Einfüllen den Schokoladenbrunnen starten und ca. 5 Minuten lang aufwärmen lassen. Siehe ***Kapitel „Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen“.***

Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen

! ***ACHTUNG!***

- **Die Betriebsbereitschaft ist gegeben, wenn das Gerät aufgestellt und aufgeheizt wurde, wie im Kapitel *„Aufstellen und Aufheizen“* beschrieben.**
- **Sie Mischung ist bereit zum Einfüllen, wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist und die Konsistenz dünnflüssig ist.**
- **Die vorbereitete Schokolade muss dünnflüssig sein. Geben Sie immer Öl/Fett zur Schokolade hinzu.**

1. Die erhitzte Mischung in die Unterschale (4) geben.
2. Nun den Schalter (5) auf **„MOTOR ON/OFF“** stellen (die Schneckenschraube startet).
3. Die Schokoladenmischung wird unter dem Turm (3) eingesaugt und tritt am oberen Ende des Turms (3) wieder aus.



HINWEIS!

Bei richtig vorbereiteter Mischung entsteht ein ständiger Fontänen-Fluss und der Turm ist völlig bedeckt.
Es kann jederzeit während des Betriebes flüssige Schokolade nachgefüllt werden.

Schokolade auftragen

HINWEIS!

Betriebsstörungen bzw. der Stopp des Fontänenflusses wird vermieden, indem Sie:

- **Keine Lebensmittelstücke in die Schokolade fallen lassen.**
- **Niemals kühle oder kalte Flüssigkeiten zugeben.**

4. Das gewünschte Lebensmittelteil z. B. mit einem Holzspieß oder Fonduegabel aufspießen und in die fließende Schokolade halten.

Arbeit beenden

ACHTUNG!

Überflüssige Schokolade nicht in den Ausguss oder die Toilette gießen (Verstopfungsgefahr!).

Sonstige Wegwerfbehälter oder Plastiktüten benutzen und in den Hausmüll geben.

5. Schalter (6) **" MOTOR ON /OFF"** (Schneckenschraube wird abgeschaltet).
6. Schalter (5) "**HEAT ON/OFF"** betätigen und die Heizung ausschalten.
7. Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker zeihen!).

5.3 Servierempfehlungen

- Leicht säuerliche Früchte zu süßer Schokolade und eher süße Früchte zu herber Schokolade servieren.
- Unsere Servierempfehlungen mit Früchten umfassen:
- Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Mango, Melone, Pfirsiche, Trauben etc.
- Auch diverse Gebäcksorten eignen sich phantastisch zum Überziehen mit Schokolade. Unsere Servierempfehlungen mit Gebäck umfassen:
- Biskuits, Knäckebrot, Löffelbiskuit, Waffeln, Zwieback etc. etc.
- Nachdem die Schokohappen aus der Schokolade kommen, können Sie verschiedene Zutaten zum Dippen oder bestreuen anbieten.

  Hierfür eignen sich:

  - bunte Streusel,
  - gehackte Pistazien,
  - geriebene Orangen oder Zitronenschalen,
  - Kokosflocken,
  - Krokant,
  - Mandelblättchen etc.

- Sie können Ihre Schokoladen-Grundmassen mit verschiedenen Zutaten veredeln. Flüssige Zutaten vor dem Schmelzen zur Schokolade geben - **niemals** kalte Flüssigkeiten in die warme Schokoladenmasse geben.

  Als flüssige Zutaten sind geeignet:

  - Cremeliköre (z. B. Batida de Coco, Baileys, Eierlikör oder Kahula),
  - Liköre (z. B. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) oder Gran Marnier),
  - Brände (z. B. Himbeergeist, Kirschwasser oder Nussgrappa).

- Der eine mag Früchte lieber umhüllt mit weicher Schokolade, der andere lieber fest. Damit Ihre Gäste die Wahl haben:

  Für schnell anziehende Schokoladenhappen die Fruchtstücke auf vorgekühlten Tellern servieren. Damit die Früchte danach noch lange besonders kalt bleiben, können Sie eine Schale mit Eiswürfeln füllen und die Teller darauf abstellen.

  Um die Schokolade weich mit Frucht zu genießen, einfach direkt aus dem Schokoladenbrunnen in den Mund.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- o Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- o Schalten Sie das Gerät aus. Die flüssige Schokolade fließt in die Unterschale.
- o Die Schokolade aus der Unterschale in einen Behälter für weitere Verwendung umfüllen.
- o Die Unterschale, den Turm und die Schneckenschraube von Hand reinigen.

! ***ACHTUNG!***

Niemals die Geräteteile in der Spülmaschine reinigen.

- o Gerät demontieren.
- o Den Motorblock (1) mit einem feuchten Tuch abreiben und trocknen lassen.
- o Heißes Spülwasser vorbereiten und die Schneckenschraube (2), den Turm (3), die Krone (3a) und die Unterschale (4) für ca. 5 Minuten hineinlegen.
- o Danach reinigen, mit sauberem Wasser abspülen und abtrocknen.

- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- o Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFE
Gerät läuft nicht an.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Schalter (5) steht auf **„OFF“.**	Gerät einschalten.
Die Schokolade tropft und fließt nicht gleichmäßig.	Die Schokolade ist zu dickflüssig.	Mit Speiseöl verdünnen.
	Das Gerät steht nicht waagerecht.	Gerät ausrichten, siehe ***Kapitel „Aufstellen und Aufheizen“***
Die Schokolade fließt ungleichmäßig und bildet keinen „Fontäneneffekt“.	Das Gerät steht nicht waagerecht.	Gerät ausrichten, siehe ***Kapitel „Aufstellen und Aufheizen“***
Der Schokoladen-Fluss wird ständig unterbrochen.	Speisereste sind in die Schokolade gefallen.	Speisereste entfernen. In der Regel liegen sie in der Unterschale am Einsaugspalt des Turms.
Nach Zugabe weiterer Schokolade oder anderer Zutaten wird der Schokoladen-Fluss unterbrochen.	Zutaten sind zu kalt.	Abwarten, bis die Zutaten aufgewärmt sind. **Niemals kalte Zutaten zugeben.**

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. General Information **18**
1.1 Information about the instruction manual 18
1.2 Key to symbols 18
1.3 Liability and Warrantees 19
1.4 Copyright protection 19
1.5 Declaration of conformity 19

2. Safety **20**
2.1 General information 20
2.2 Safety instructions for use of the device 20-21
2.3 Intended use 21

3. Delivery, packaging and storage **22**
3.1 Delivery check 22
3.2 Packaging 22
3.3 Storage 22

4. Technical data **23**
4.1 Technical specification 23
4.2 Overview of parts 23

5. Installation and operation **23**
5.1 Safety instructions 23-24
5.2 Operating 24-28
5.3 Serving suggestions 29

6. Cleaning and maintenance **30**
6.1 Safety advice 30
6.2 Cleaning 30
6.3 Safety instructions for maintenance 31

7. Possible faults **31**

8. Waste disposal **32**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- The unit is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the unit.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the unit.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The chocolate fountain „CHOCO KING“ is meant **only** for **producing a cascade of liquid chocolate.**

CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

The intended/conventional/appropriate usage includes the observance of installation-, operation-, maintenance- and cleaning instructions.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Technical specification

Description:	Chocolate Fountain „CHOCO KING“
Article no.	**900.002**
Material:	Stainless steel inside and outside
Temperature:	adjusted, 35° – 60°C
Power:	230 V 50 Hz 200 W
Capacity:	approx. 3500 ml
Dimensions:	W 300 x D 300 x H 700 mm

Subject to technical changes and alterations!

4.2 Overview of parts

- Engine block **(1)**
- Worm screw **(2)**
- Tower **(3)** with the top **(3a)**
- Lower bowl **(4)**

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions

WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.

WARNING! Hot surface!

During operation some parts of the device become very hot. In order to avoid injuries do not touch any hot parts!

- Do not use the device if it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user, or lead to damage of the device or personal injury, and furthermore invalidate the warranty.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep the cable away from operating range and do not dunk it into water.
- When the unit is in use, **never** touch the spiral screws or any other moving parts.
- Do not move or tilt the device when in operation.

WARNING! Hazard via electrical current!

The device may cause injuries due to improper installation!
Before installation, the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).
Connect the device only in case of compliance! Take note of the security advice!

5.2 Operating

Preparing the device

1. Clean the worm screw (2), the tower (3), the top (3a) and the lower bowl (4) with washing liquid and rinse them with clean water and then dry them.

2. Install the lower bowl (4) and then the worm screw (2).

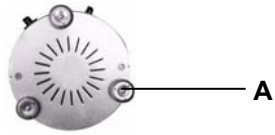
3. Install the tower (3) with the top (3a) and press it to the limit.

Placing and heating

CAUTION!

- Not **at any time** should you place the device on an inflammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Use only appropriate extensions.
- Make sure that the wire is unavailable to children and is not an obstacle which can lead to stumbling.
- Position the device in such a way that the plug is easily accessible.

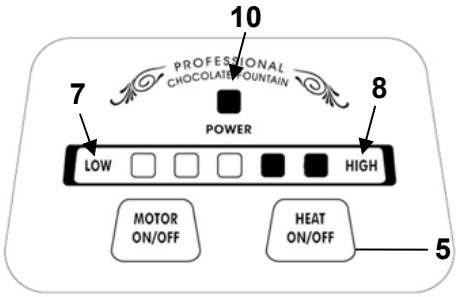
- Place the device on a stable and **even** ground in the vicinity of a power socket.
  Level the fountain with the use of adjusted legs (**A** – 3 pieces)



- Insert the power cable into a socket (the **„POWER"** indicator will come on (10)).

CAUTION!

Only when the heating of the device is over, can liquid chocolate be poured in the lower bowl. The heating time is approx. 3-5 minutes.



- Use the **„HEAT ON/OFF"** switch (5) to begin heating .
- Set the proper temperature using the **"LOW"** (7) or **"HIGH"** (8) buttons. The temperature indicator is located between these two buttons.

  LOW = lowers temperature.

  HIGH = raises temperature.
- While heating up, the chocolate may be prepared.

Preparing chocolate

CAUTION!

While melting chocolate you should add to it – just as it is described in the operating instructions – cooking oil or coconut fat.

THIS IS ALSO NECESSARY WHEN USING SPECIAL CHOCOLATE FOR FONDUE OR CHOCOLATE FOUNTAINS (CHOCOLATE IN TABLETS AND OTHERS).

As a simple rule, you should use the proportions: for 1 kilogram of chocolate - approx. 150 ml of cooking oil. The chocolate mass should possess a liquid consistency.

CAUTION!

Using chocolate without additional oil or fat can damage the unit and result in a loss of the guarantee.

CAUTION!

Do not use chocolate with additions such as e.g. with nuts, almonds or crocant because they may block the worm screw (2).

The smaller are the pieces of chocolate, the faster is the process of their melting. Melt 3,5 kg of chocolate maximum.

There are various ways of melting chocolate:

Melting chocolate in a microwave oven

- Cut chocolate into pieces and melt it in a dish meant for use in a microwave oven. At the end add the required amount of oil and stir.
- Before filling the bowl with chocolate, it is necessary to start the fountain and heat it for approx. 5 minutes. See ***chapter „Starting the worm screw – achieving the fountain effect“.***

Melting chocolate in a pot (with oil)

- Heat (not too much!) the required amount of oil / fat in a covered pot on a small fire. Add ground chocolate and melt it, still stirring till it is smooth.
- Before filling the bowl with chocolate start the fountain and heat it for approx. 5 minutes. See ***chapter „Starting the worm screw – achieving the fountain effect“.***

Melting chocolate in hot water

1. Heat water in a pot (do not boil!).
2. Put a bowl of an appropriate size (a pot) in such a way that it does not touch the bottom.
3. Put the ground chocolate in the bowl (the pot). The chocolate cannot be in contact with water.
4. As soon as the chocolate melts completely, add the required amount of oil / fat and stir it all with a spoon.
5. Before filling the bowl with chocolate start the fountain and heat it for approx. 5 minutes. See ***chapter „Starting the worm screw – achieving the fountain effect“.***

Starting the worm screw – achieving the fountain effect

CAUTION!

- **The unit is ready for use when it has been set up and heated as described in *„Installation and warming“ on page 8.***
- **The mix is ready for filling when the chocolate is fully melted and of thin consistency.**
- **The prepared chocolate must be of thin consistency. Always add oil/grease to the chocolate.**

1. Pour the heated mixture in the lower bowl (4).

2. Activate the (6) **"MOTOR ON/OFF"** switch (starting the worm screw).

3. The chocolate is suck under the tower (3) and comes in through the upper part of the tower (3).

NOTE!
If the mixture has been prepared correctly, there is a continuous outflow of the substance out of the fountain and it covers all the tower.
During the work of the device it is possible to supplement liquid chocolate.

Putting chocolate

NOTE!
A device failure or stopping the fountain stream can be prevented:

- **Do not put any alimentary products.**
- **Never add any cold or cool liquids.**

4. Spear chosen alimentary products with a wooden needle or a fondue fork and put them in the flowing chocolate.

Finishing work

CAUTION!
Do not pour the needless amount of chocolate out to the sink or to the toilet (danger of blocking pipes!)
Use containers or plastic bags and throw them to the rubbish.

5. Activate the (6) **" MOTOR ON/OFF"** switch (the worm screw will be turned off)

6. Activate the (5) **"HEAT ON/OFF"** switch and turn off the heater.

7. Disconnect the device from the power supply (take out the plug!).

5.3 Serving suggestions

- Slightly sour fruit should be served with sweet chocolate and sweet fruit with bitter chocolate.
- We suggest serving chocolate with the following fruit:

  apples, apricots, bananas, strawberries, cherries, kiwis, coconuts, mangos, melons, peaches, grapes etc.
- Various bakery products are also suitable for pouring over with chocolate. We suggest serving chocolate with the following bakery products:

  sponge fingers, crispbread, oblong sponge fingers, wafer biscuits, biscuits etc.
- Ready chocolate snacks can be dipped or sprinkled with various ingredients.

  For this purpose you can use:
  - Colourful crumble topping,
  - Chopped pistachios,
  - Grated orange or lemon peel,
  - Dried coconut,
  - Crocant,
  - Almond slices etc.
- It is possible to improve the basic chocolate substance by adding various ingredients to it. Liquid ingredients should be added to the chocolate before it is melt – **never** mix cold liquids with warm chocolate substance.

  As improving liquid ingredients only the following can be used:
  - Cream liqueurs (e.g. Batida de Coco, Bailey, egg liqueur or Kahula),
  - liqueurs (e.g. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) or Gran Marnier),
  - brandy (e.g. raspberry liqueur, cherry liqueur or nut liqueur).
- Depending on the guests' tastes concerning covering the fruit with liquid or set chocolate there are various ways of serving:

  In the case of quickly becoming soaked chocolate bites, pieces of fruit should be served on previously cooled plates. You can fill the bowl with ice cubes and put plates on them to keep the fruit cold for some time.

  To delight in the taste of soft chocolate with fruit it is necessary to consume it immediately after taking it out from under the chocolate fountain.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

! ***CAUTION!***

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Clean the device regularly.
- Switch off the fountain. Liquid chocolate will flow to the lower bowl.
- The chocolate needs to be put from the bowl to another container for later use.
- Clean the bowl, the tower and the worm screw immediately.

! ***CAUTION!***

Never clean parts of the device in a dishwasher.

- Dismantle the device.
- Wipe the engine block (1) with a damp cloth and leave it to dry.
- Prepare some hot water for rinsing and put the worm screw (2), the tower (3), the top (3a) and the lower bowl (4) in it for approx. 5 minutes.
- Next, clean the parts, rinse them with clean water and dry.

- Only use a soft cloth and make sure you **never** use any kind of abrasive agents or pads which could scratch the surface.
- After the cleaning procedure, you should use a soft and dry cloth to wipe dry and polish the surface.
- Make sure the device has been cleaned properly before storing it in a dry place.

6.3 Safety instructions for maintenance

- o Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- o In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre.
- o Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible faults

FAULT	POSSIBLE REASONS	HELP
The device does not start.	The power plug is not put.	Put the power plug.
	The switch (5) is in the **„OFF“**-position	Switch on the device
The chocolate drips and flows irregularly.	Too thick consistency of the chocolate.	Thin the chocolate down by adding alimentary oil.
	The device is not levelled well.	Level the device, see: ***chapter „Placing and heating“.***
The chocolate flows out irregularly and does not create the „fountain effect“.	The device is not levelled well.	Level the device, see: ***chapter „Placing and heating“.***
There are continuous breaks in the outflow of the chocolate.	The leftovers of dipped products have fallen into the chocolate.	Remove the leftovers of the products. As a rule, they are in the lower bowl near the sucking slit of the tower.
After adding a new portion of chocolate or other ingredients its outflow is stopped.	The ingredients are too cold.	Wait till the ingredients heat up. **Never add cold ingredients.**

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités **34**
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 34
1.2 Explication des symboles 34
1.3 Responsabilité et garantie 35
1.4 Protection des droits d´auteur 35
1.5 Déclaration de conformité 35

2. Sécurité **36**
2.1 Généralités 36
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 36-37
2.3 Utilisation conforme 37

3. Transport, emballage et stockage **38**
3.1 Inspection suite au transport 38
3.2 Emballage 38
3.3 Stockage 38

4. Caractéristiques techniques **39**
4.1 Indications techniques 39
4.2 Aperçu des composants 39

5. Installation et utilisation **39**
5.1 Consignes de sécurité 39-40
5.2 Utilisation 40-44
5.3 Proposition de servir 45

6. Nettoyage et maintenance **46**
6.1 Consignes de sécurité 46
6.2 Nettoyage 46
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 47

7. Troubles possibles du fonctionnement **47**

8. Elimination des éléments usés **48**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La fontaine à chocolat „CHOCO KING" n'est prévue **qu'**à créer de **la cascade en chocolat liquide.**

ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

Par utilisation conforme, on entend également l´observation correcte des notices d´installation, d´utilisation, de maintenance et de nettoyage.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Indications techniques

Désignation	Fontaine à chocolat „CHOCO KING“
Article nº	**900.002**
Matière:	Inox à l'intérieur et à l'extérieur
Température:	reglable 35° – 60°C
Alimentation:	230 V 50 Hz 200 W
Capacité:	env. 3500 ml
Dimensions:	larg. 300 x prof. 300 x haut. 700 mm

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

- Bloc du moteur **(1)**
- Vis sans fin **(2)**
- Tour **(3)** avec la couronne **(3a)**
- Jatte inférieure **(4)**

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.
Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.
Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.

AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- **Ne jamais** toucher la vis sans fin et tous les autres éléments mobiles durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme. Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique). Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité! Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Utilisation

Préparer l'appareil

1. Laver avec du liquide pour faire la vaisselle: la vis sans fin (2), la tour (3), la couronne (3a) et la jatte inférieure (4) et ensuite rincer avec de l'eau propre et assécher.

2. Installer la jatte inférieure (4), et ensuite la vis sans fin (2).

3. Installer la tour (3) avec la couronne (3a) et presser à fond.

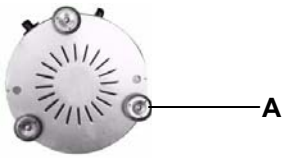
Installation et réchauffement

ATTENTION!

- Ne placez **JAMAIS** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- N'utiliser que des prolongateurs convenables.
- Verifier si le fil n'est pas accessible aux enfants et n'est pas d'obstacle pour se heurter.
- Installez l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible.

- Installer l'appareil sur la surface stable et **plate** à proximité de la prise de courant.

  Niveler la fontaine avec des pieds réglables (**A** – 3 pièces)

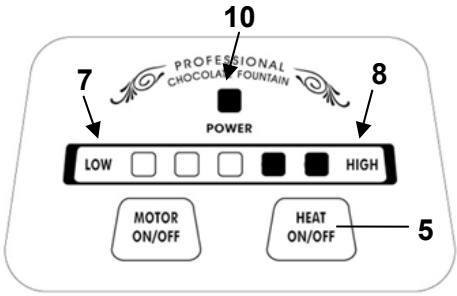


- Insérer le câble d'alimentation dans une prise de courant (le témoin **"POWER"** (10) s'allume).

ATTENTION!

Ne qu'après avoir fini de réchauffé l'appareil est possible de verser du chocolat liquide dans la jatte inférieure.

Le temps de réchauffement est env. 3-5 minutes.



- Allumer la résistance de chauffage à l'aide de la touche (5) **"HEAT ON/OFF"**.
- Régler la température adéquate à l'aide des touches **"LOW"** (7) ou **"HIGH"** (8). Un indicateur de température se trouve entre ces touches.

  LOW = baisser la température.

  HIGH = augmenter la température.

- Durant le préchauffage de l'appareil, vous pouvez préparer le chocolat.

Préparer du chocolat

ATTENTION!

Lors de la fonte du chocolat, y ajouter de l'huile de cuisson ou de la graisse de noix de coco comme décrit dans le mode.

IL EST ÉGALEMENT INDISPENSABLE D'UTILISER DU CHOCOLAT SPÉCIALEMENT CONÇU POUR LA FONDUE OU POUR LES FONTAINES AU CHOCOLAT (PASTILLES DE CHOCOLAT ET AUTRES)

Respecter le principe suivant pour le mélange : 1 kg de chocolat pour env. 150 ml d'huile de cuisson. La masse obtenue devrait avoir une consistance liquide.

ATTENTION!

L'utilisation de chocolat sans supplément d'huile ou de graisse peut endommager l'appareil et provoquer la perte de la garantie.

ATTENTION!

Il ne faut pas utiliser de chocolat aux ingrédiants ajoutés, comme p.ex, noisettes, amandes ou croquants parce qu'ils peuvent bloquer la vis sans fin (2).
Avec des pieces de chocolat plus petites le processus de dissolution se passe plus vite. Au maximum il est possible de dissoudre 3,5 kg de chocolat.

Il y a plusieurs modes de dissoudre du chocolat:

Dissoudre du chocoalt dans le four à micro-ondes

- Couper du chocolat dans les petits morceaux et dissoudre dans le récipient prévu pour le four à micro-ondes. À la fin, ajouter de l'huile en quantité demandée et mélanger.
  Avant de remplir la jatte avec du chocolat, il faut faire foncionner la fontaine et la réchauffer pendant env. 5 minutes. Voir: le chapître ***„Faire fonctionner la vis sans fin – obtenir l'effet de fontaine“.***

Dissoudre du chocolat dans le récipient (avec de l'huile)

- Faire chauffer la quantité demandée d'huile/graisse dans le récipient couvert (pas trop fortement!) au petit feu. Ajouter du chocolat grainé et en dissoudre en mélangeant toujours jusqu'à la consistance unie.
  Avant de remplir la jatte avec du chocolat il faut faire foncionner la fontaine et la réchauffer pendant env. 5 minutes. Voir: le chapître ***„Faire fonctionner la vis sans fin – obtenir l'effet de fontaine“.***

Dissoudre du chocolat dans l'eau chaude

1. Faire chauffer de l'eau dans un récipient (pas faire bouillir!).
2. Mettre une jatte (un récipient) aux dimensions convenables dans l'eau chaude de la façon qu'elle ne touche pas le fond.
3. Mettre dans la jatte (un récipient) du chocolat grainé. Du chocolat ne peut pas contacter l'eau.
4. Quand du chocolat se dissout complètement ajouter de l'huile/graisse en quantité demandée et tout mélanger avec une cuillère.
5. Avant de remplir la jatte avec du chocolat il faut faire foncionner la fontaine et la réchauffer pendant env. 5 minutes. Voir: chapître ***„Faire fonctionner la vis sans fin – obtenir l'effet de fontaine“.***

Faire fonctionner la vis sans fin – obtenir l'effet de fontaine

ATTENTION!

- **L'appareil est prêt à l'usage lorsqu'il a été réglé et préchauffé, conformément aux instructions du paragraphe „*Installation et préchauffage*“.**
- **Le mélange est prêt à être versé dans l'appareil lorsque le chocolat est entièrement fondu et qu'il possède une consistance liquide.**
- **Le chocolat préparé doit être liquide. Toujours y ajouter de l'huile ou d'autres matières grasses.**

1. Verser le mélange réchauffé dans la jatte inférieure (4).

2. Presser la touche (6) **"MOTOR ON/OFF"** (faire fonctionner la vis sans fin).

3. Il y a un succion du mélange de chocolat au-dessous de la tour (3) qui sort ensuite par sa partie supérieure (3).

REMARQUE !

Si le mélange a été bien préparé il y a une sortie continue du liquide de la fontaine qui couvre toute sa tour.
Il est possible de rajouter du chocolat liquide pendant que l'appareil fonctionne.

Application du chocolat

REMARQUE !

Il est posible de prévenir la panne ou l'arrêt de la giclée de la fontaine:

- **Ne jeter aucuns produits alimentaires dans le chocolat.**
- **Ne jamais ajouter de buissons froides ou fraîches.**

4. Piquer des produits choisis sur une pique en bois ou une fourchette de fondue et mettre dans le chocolat sortant.

Fin du travail

ATTENTION!

Ne pas renverser la quantité restante de chocolat dans l'évier ni dans la toilette (risque de boucher des tuyaux!) Utiliser pour cela des récipients ou des sac en plastiques et jeter dans la poubelle.

5. Presser la touche (6) **" MOTOR ON/OFF"** (la vis sans fin s'arrête)
6. Presser la touche (5) **"HEAT ON/OFF"** et éteindre la résistance de chauffage.
7. Débrancher l'appareil (débrancher la fiche de la prise de courant).

5.3 Proposition de servir

- Servir des fruits legèrement acides avec du chocolat sucré, et des fruits sucrés avec du chocolat noir.
- Nous proposons de servir du chocolat avec des fruits suivants:
- pommes, abricots, bananes, fraises, cerises, kiwi, noix de coco, mangues, melons, pêches, raisins et ainsi de suite.
- De différents produits de boulangerie peuvent être aussi couverts avec du chocolat. Nous proposons de servir du chocolat avec des produits de boulangerie suivants:
- biscuits, pains croquants, biscuits longs, gaufres, biscuits secs et ainsi de suite.
- Des casse-croûtes prêts au chocolat peuvent être aussi trempés ou saupoudrer avec des ingrédients différents.

  On y peut utiliser:
  - „crumble" en couleurs,
  - pistaches hachés,
  - peau d'orange ou citron rãpée,
  - noix de coco rãpée,
  - croquant,
  - flocons d'amande et ainsi de suite

- Du chocolat de base peut être enrichi par ajout des ingrédients différents. Des ingrédients en liquide doivent être ajoutés dans le chocolat avant que celui-ci soit dissous – **jamais** ne mélanger des luiquides frais avec du chocolat chaud.

  Comme des ingrédients en liquide enrichissant peuvent être utilisés:
  - liqueurs en crème (p.ex. Batida de Coco, Bailey, liqueur aux oeufs ou Kahula),
  - liqueurs (p.ex. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) ou Gran Marnier),
  - brandy (p.ex. eau-de vie de framboises, cerises ou noix).

- Selon les goùts des invités sur la couverture des fruits avec du chocolat liquide ou bien épaissi il y a de différents modes de servir:

  En cas des petits morceaux de chocolat pénétrants il faut servir des morceaux de fruits sur des plats refroidis avant. Pour que des fruits restent refroidis pendant quelque temps on peut remplir la jatte avec des cubes de glace et mettre des plats dessus.

  Pour goûter à son gré du chocolat mou avec des fruits, il faut en manger directement après sa sortie de la fontaine.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **JAMAIS** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

! ***ATTENTION !***

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- o Nettoyer l'appareil régulièrement.
- o Arrêter la fontaine. Du chocolat liquide ruissele dans la jatte inférieure.
- o Remettre du chocolat de la jatte dans un autre récipient pour en manger après un temps.
- o Laver tout de suite la jatte inférieure, tour et vis sans fin.

! ***ATTENTION !***

Jamais ne laver des pièces de l'appareil dans la machine à laver.

- o Démonter l'appareil.
- o Essuyer le bloc du moteur (1) avec un chiffon mou et laisser sécher.
- o Préparer de l'eau chaude pour rincer et mettre dedans la vis sans fin pour env. 5 minutes, (2),la tour(3), la couronne (3a) et la jatte inférieure (4).
- o Ensuite nettoyer les pièces, rincer avec de l'eau pure et assécher.

- o N'utiliser que le chiffon mou et jamais n'utiliser de produits grenés de nettoyage ni de nettoyants en métal qui pourraient gratter la surface de l'appareil.
- o Après avoir nettoyé l'appareil il faut assécher et bunir sa surface avec un chiffon mou et sec.
- o Vérifier si l'appareil a été bien nettoyé et le garder dans un lieu sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Troubles possibles du fonctionnement

DÉFAUT	CAUSES POSSIBLES	AIDE
L'appareil ne se laisse pas faire fonctionner.	La fiche n'est pas branchée..	Brancher la fiche.
	L'interrupteur (5) est dans la position **„OFF“ (ARRÊTÉ)**	Faire fonctionner l'appareil.
Du chocolat goutte et ruissele irrégulièrement.	La consistence du chocolat est trop dense.	Raréfier le chocolat en ajoutant de l'huile alimentaire.
	L'appareil n'est pas bien nivelé..	Niveler l'appareil, voir le ***chapître „Installation et réchauffement“.***
Du chocolat sort irrégulièrement et ne donne pas „d'effet de fontaine”.	L'appareil n'est pas bien nivelé	Niveler l'appareil, voir le ***chapître „Installation et réchauffement“.***
Il y a des pauses continues dans la sortie du chocolat.	Dans le chocolat il est entré le reste des produits trempés.	Enlever le reste des produits. Il se trouve d'habitude dans la jatte inférieure auprès de la fissure de succion de la tour.
Après avoir ajouté une nouvelle dose de chocolat ou d'autres ingrédients, la sortie du chocolat est arrêtée.	Les ingrédients sont trop froids.	Attendre que les ingrédients se réchauffent. **Jamais n'ajouter d' ingrédients froids.**

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen **98**
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 98
1.2 Symboolverklaring 98
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring 99
1.4 Auteursrecht 99
1.5 Verklaring van conformiteit 99

2. Veiligheid **100**
2.1 Algemene informatie 100
2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat 100-101
2.3 Reglementair gebruik 101

3. Transport, verpakking en bewaring **102**
3.1 Controle bij aflevering 102
3.2 Verpakking 102
3.3 Bewaring 102

4. Specificaties **103**
4.1 Technische gegevens 103
4.2 Overzicht van onderdelen 103

5. Installatie en bediening **103**
5.1 Veiligheidsvoorschriften 103-104
5.2 Bediening 104-108
5.3 Serveersuggesties 109

6. Reiniging en onderhoud **110**
6.1 Veiligheidsvoorschriften 110
6.2 Reiniging 110
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud 111

7. Mogelijke storingen **111**

8. Verwijderen **112**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.
De kennis en het inachtnemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.
Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.
De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPPASSEN!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheids-voorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

OPPASSEN!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

OPPASSEN!

Het toestel is ontworpen voor vakgebruik en kan alleen door gespecialiseerd personeel in restauraties worden bediend.

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **chocoladefontein "CHOCO KING"** is **uitsluitend** bestemd voor het **maken van een waterval van vloeibare chocolade**.

OPPASSEN!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik,, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

Tot het gebruik van het apparaat in overeenstemming met zijn bestemming wordt ook het correct opvolgen van de installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingsinstructies gerekend.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Chocoladefontein “CHOCO KING”
Artikelnummer	**900.002**
Materiaal:	edelstaal binnen en buiten
Temperatuur:	regelbaar, 35° – 60° C
Aansluitwaarde:	230 V ~ 50 Hz 200 W
Inhoud:	ca. 3500 ml
Afmetingen:	B 300 x D 300 x H 700 mm

Technische wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van de onderdelen

- Motorblok **(1)**
- Vijzel **(2)**
- Toren **(3)** met kroon **(3a)**
- Onderste schaal **(4)**

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Om verbranding te voorkomen deze hete elementen niet aanraken!

- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Raak **nooit** de vijzelschroef of andere bewegende elementen aan als het apparaat in werking is.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

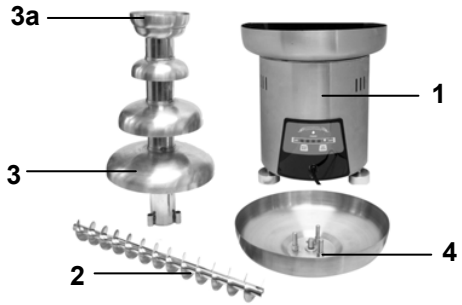
Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!
Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).
Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!
De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Bediening

Voorbereiding van het apparaat

1. Was de vijzel (2), de toren (3), de kroon (3a) en de onderste schaal (4) met afwasmiddel, spoel ze om met schoon water en droog ze af.

2. Plaats de onderste schaal (4) en vervolgens de vijzel (2).



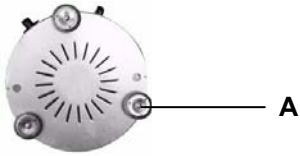
3. Zet de toren (3) en de kroon (3a) er op en druk tot u weerstand voelt.

Instellen en opwarmen

OPPASSEN!

- Het is **ABSOLUUT** niet toegestaan om het apparaat op een brandbare ondergrond te plaatsen (zoals bijv. een tafelkleed, vloerkleed etc.)
- Plaats het apparaat niet in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Gebruik alleen passende verlengsnoeren.
- Controleer of de leiding niet toegankelijk is voor kinderen en er geen struikelgevaar bestaat.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat de toegang tot de stekker niet geblokkeerd is.

- Plaats het apparaat op een stabiele en **egale** ondergrond in de buurt van een stopcontact. **Zet de** fontein **waterpas** met behulp van de verstelbare pootjes (**A** – 3 stuks).

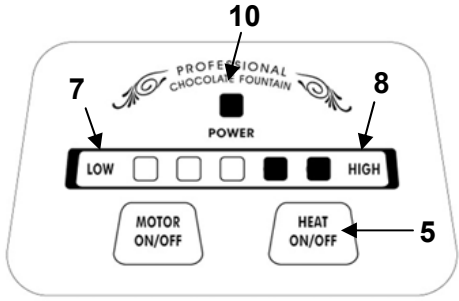


- Stop de voedingskabel in het stopcontact (het controlelampje **"POWER"** (10) gaat branden.

OPPASSEN!

Giet de vloeibare chocolade pas in de onderste schaal na afloop van het opwarmen van het apparaat.

De opwarmingstijd bedraagt ca. 3-5 minuten.



- Schakel het opwarmen in met behulp van de schakelaar **"HEAT ON/OFF"** (5). Stel de gewenste temperatuur in met de knoppen **"LOW"** (7) of **"HIGH"** (8). Tussen deze knoppen bevindt zich de aanduiding van de ingestelde temperatuur.

  LOW = verlaging van de temperatuur.
  HIGH = verhoging van de temperatuur.

- U kunt nu tijdens het opwarmen de chocolade voorbereiden.

Voorbereiden van de chocolade

OPPASSEN!
Voeg tijdens het smelten van de chocolade – zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing - spijsolie of kokosvet toe .

DIT IS OOK NOODZAKELIJK BIJ HET GEBRUIK VAN SPECIALE CHOCOLADE VOOR FONDUES OF CHOCOLADEFONTEINEN (CHOCOLADEPASTILLES E.A.).

Pas als vuistregel de volgende verhouding toe: op 1 kg chocolade – ca. 150 ml spijsolie. De chocolademassa moet een vloeibare consistentie hebben.

OPPASSEN!
Het gebruik van chocolade zonder de toevoeging van olie of vet kan beschadiging van het apparaat veroorzaken en heeft verlies van de garantie tot gevolg.

OPPASSEN!
Gebruik geen chocolade met toevoegingen, zoals bijv. hazelnoten, amandelen of praline, omdat deze de vijzel (2) kunnen blokkeren.
Hoe kleiner de stukjes chocolade, hoe sneller het smeltproces verloopt. Smelt maximaal 3,5 kg chocolade.

Er zijn verschillende manieren om de chocolade te laten smelten:

Het smelten van chocolade in de magnetron

- Snijd de chocolade in stukje en smelt hem in een kom die geschikt is voor de magnetron. Voeg aan het einde de gewenste hoeveelheid olie toe en roer het mengsel door.
- Schakel voordat u de schaal vult met chocolade de fontein in en laat hem ca. 5 minuten opwarmen. Zie: ***hoofdstuk "In werking stellen van de vijzel – verkrijgen van het fonteineffect".***

Het smelten van chocolade in een pan (met olie)

- Verwarm de gewenste hoeveelheid olie/vet op klein vuur (niet te hard) in een afgedekte pan. Voeg de stukjes chocolade toe en laat het al roerend smelten totdat het een egale massa is geworden.
- Schakel voordat u de schaal vult met chocolade de fontein in en laat hem ca. 5 minuten opwarmen. Zie: ***hoofdstuk "In werking stellen van de vijzel – verkrijgen van het fonteineffect".***

Het smelten van chocolade in heet water

1. Verhit water in een pan (niet laten koken!).
2. Zet een passende schaal (pan) in het hete water, zodanig dat hij de bodem niet raakt.
3. Doe de stukjes chocolade in de schaal (pan). De chocolade mag niet in contact komen met het water.
4. Voeg de gewenste hoeveelheid olie/vet toe zodra de chocolade volledig is gesmolten en roer alles door met een lepel.
5. Schakel voordat u de schaal vult met chocolade de fontein in en laat hem ca. 5 minuten opwarmen. Zie: ***hoofdstuk "In werking stellen van de vijzel – verkrijgen van het fonteineffect".***

In werking stellen van de vijzel – verkrijgen van het fonteineffect

! ***OPPASSEN!***

- **Het apparaat is klaar voor gebruik als het is ingesteld en opgewarmd, zoals beschreven in het hoofdstuk "Instellen en opwarmen".**
- **Het mengsel is klaar om te vullen als de chocolade volledig gesmolten is en hij een dunne consistentie heeft.**
- **De bereide chocolade moet dun zijn. Voeg altijd olie/vet toe aan de chocolade.**

1. Giet het voorverwarmde mengsel in de onderste schaal (4).
2. Druk op de schakelaar (6) **"MOTOR ON/OFF"** (in werking stellen van de vijzel)
3. Het chocolade mengsel wordt opgezogen onder de toren (3) en stroomt er aan de bovenkant van toren (3) uit.

AANWIJZING!

Bij juiste bereiding van het mengsel ontstaat er een continue uitstroom van de massa uit de fontein en wordt de hele toren bedekt.
Het is mogelijk om tijdens de werking het apparaat bij te vullen met vloeibare chocolade.

Bedekken met chocolade

AANWIJZING!

Storingen van het apparaat of blokkade van de fontein kunt u voorkomen door:

- **Geen levensmiddelen aan de chocolade toe te voegen.**
- **Geen koude of koele vloeistoffen toe te voegen.**

4. Prik de gewenste levensmiddelen op een houten prikker of een fonduevork en steek die in de stromende chocolade.

Stoppen van de werking

OPPASSEN!

Giet de overgebleven chocolade niet in de gootsteen of het toilet (gevaar voor verstopping van de afvoeren!).
Gebruik hiervoor containers of plastic zakken en gooi die in de vuilnisbak.

5. Druk op de schakelaar (6) **"MOTOR ON/OFF"** (de vijzel wordt uitgeschakeld).
6. Druk op de schakelaar (5) **"HEAT ON/OFF"** en schakel het verwarmingselement uit.
7. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening (trek de stekker uit het stopcontact!).

5.3 Serveersuggesties

- Serveer licht zuur fruit met zoete chocolade en zoet fruit met bittere chocolade.
- We stellen voor om de chocolade te serveren met de volgende vruchten:
  appels, abrikozen, bananen, aardbeien, kersen, kiwi's, kokos, mango's, meloenen, perziken, druiven etc.
- Ook uiteenlopende banketbakkersproducten zijn zeer geschikt om te bedekken met chocolade. Wij stellen voor om de chocolade te serveren met de volgende bakkersproducten:
  biscuitjes, crackers, lange vingers, wafels, beschuiten etc.
- Doop of bestrooi de klaargemaakte chocoladehapjes met verschillende ingrediënten.
  U kunt hiervoor gebruiken:
  - gekleurde kruimels;
  - gehakte pistachenoten;
  - geraspte sinaasappel- of citroenschil;
  - kokosrasp;
  - praline;
  - amandelschaafsel etc.
- De chocolademassa kan verrijkt worden door er verschillende ingrediënten aan toe te voegen. Voeg vloeibare ingrediënten toe aan de chocolade voordat deze gesmolten wordt – meng **nooit** koude vloeistoffen met de warme chocolademassa.
  U kunt als vloeibare, verrijkende ingrediënten toepassen:
  - crèmelikeuren (bijv. Batida de Coco, Baileys, eierlikeur of Kahlua);
  - likeuren (bijv. Amaretto, Crème de Cacao (Bols) of Grand Marnier),
  - brandewijn (bijv. frambozen-, kersen- of notenbrandewijn).
- Afhankelijk van de voorkeur van de gasten voor het bedekken van de vruchten met vloeibare of gestolde chocolade bestaan er verschillende serveermogelijkheden:
  Voorkom dat de stukjes fruit de chocolade te snel opzuigen door ze op voorgekoelde schotels te serveren. Vul een schaal met ijsblokjes en zet hier de schotels op zodat het fruit langere tijd koud blijft.
  Eet de hapjes direct na het dopen in de chocoladefontein om te kunnen genieten van de smaak van zachte chocolade met vruchten.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **NIET** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

! ***OPPASSEN!***

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Schakel de fontein uit. De vloeibare chocolade stroomt in de onderste schaal.
- Doe de chocolade uit de schaal in een andere container om hem later opnieuw te gebruiken.
- Reinig onmiddellijk de onderste schaal, de toren en de schroef.

! ***OPPASSEN!***

Was de onderdelen van het apparaat nooit in de afwasmachine.

- Demonteer het apparaat.
- Veeg het motorblok (1) af met een vochtig doekje en laat het drogen.
- Maak heet water om te spoelen en leg de vijzel (2), toren (3), kroon (3a) en de onderste schaal (4) hier gedurende ca. 5 minuten in.

- Gebruik uitsluitend een zacht doekje en pas nooit korrelige schoonmaakmiddelen en keukensponsjes toe die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.
- Gebruik na het wassen een zacht, droog doekje om de oppervlakte af te drogen en te polijsten.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats, nadat u heeft gecontroleerd of het nauwkeurig is gereinigd.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

STORING	MOGELIJKE OORZAKEN	HULP
Het apparaat gaat niet aan.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker in het stopcontact.
	Schakelaar (5) staat in de positie **"OFF" (UITGESCHAKELD)**	Schakel het apparaat in.
De chocolade druppelt en stroomt onregelmatig.	De consistentie van de chocolade is te dik.	Verdun de chocolade door het toevoegen van spijsolie.
	Het apparaat is niet goed waterpas gezet.	Zet het apparaat waterpas, zie: ***het hoofdstuk "Instellen en opwarmen".***
De chocolade stroomt onregelmatig en creëert geen "fonteineffect".	Het apparaat is niet goed waterpas gezet.	Zet het apparaat waterpas, zie: ***het hoofdstuk "Instellen en opwarmen".***
Er ontstaan steeds onderbrekingen in de chocoladestroom.	Er zijn stukjes van de gedoopte producten in de chocolade gevallen.	Verder de productresten. In de regel bevinden deze zich in de onderste schaal bij de zuigspleet van de toren.
Na toevoeging van een nieuwe portie chocolade of andere ingrediënten stopt de uitstroom.	De ingrediënten zijn koud.	Wacht tot de ingrediënten zijn opgewarmd. **Voeg nooit koude ingrediënten toe.**

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne **162**
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 162
1.2 Wyjaśnienie symboli 162
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja 163
1.4 Ochrona praw autorskich 163
1.5 Deklaracja Zgodności 163

2. Bezpieczeństwo 164
2.1 Informacje ogólne 164
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia 164-165
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 165

3. Transport, opakowanie i magazynowanie **166**
3.1 Kontrola dostawy 166
3.2 Opakowanie 166
3.3 Magazynowanie 166

4. Parametry techniczne **167**
4.1 Dane techniczne 167
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia 167

5. Instalacja i obsługa urządzenia **167**
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 167-168
5.2 Obsługa 168-172
5.3 Propozycje podawania 173

6. Czyszczenie i konserwacja **174**
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 174
6.2 Czyszczenie 174
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji 175

8. Możliwe usterki **175**

8. Utylizacja **176**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

! ***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

! ***OSTRZEŻENIE!***

Urządzenie to zostało stworzone z myślą o użytkowaniu fachowym i może być obsługiwane tylko przez personel fachowy w zakładach gastronomicznych.

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Fontanna czekoladowa „CHOCO KING“ przeznaczona jest **wyłącznie** do **wytwarzania kaskady płynnej czekolady**.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

Pod użytkowaniem zgodnym z przeznaczeniem należy także rozumieć przestrzeganie instrukcji w zakresie instalacji, obsługi, konserwacji oraz czyszczenia urządzenia.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Fontanna czekoladowa „CHOCO KING“
Numer artykułu	**900.002**
Materiał:	stal szlachetna wewnątrz i na zewnątrz
Temperatura:	regulowana, 35° – 60°C
Zasilanie:	230 V 50 Hz 200 W
Pojemność:	ok. 3500 ml
Wymiary:	szer. 300 x gł. 300 x wys. 700 mm

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

- Blok silnika **(1)**
- Śrubę ślimakową **(2)**
- Wieżę **(3)** z koroną **(3a)**
- Dolną misę **(4)**

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!
Urządzenie musi być podłączone do pojedynczego gniazdka z uziemieniem.
Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka ciągnąc za przewód.
Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia!

Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała.

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Podczas pracy urządzenia **nigdy** nie wolno dotykać śruby ślimakowej ani żadnych innych ruchomych elementów.
- Nie należy przechylać urządzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

1. Śrubę ślimakową (2), wieżę (3), koronę (3a) i dolną misę (4) umyć płynem do mycia naczyń i spłukać czystą wodą, następnie wytrzeć do sucha.

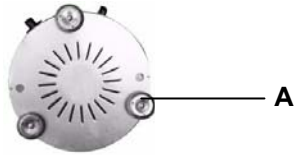
2. Założyć dolną misę (4), a następnie śrubę ślimakową (2).

3. Nałożyć wieżę (3) z koroną (3a) i nacisnąć do oporu.

Ustawianie i rozgrzewanie

OSTRZEŻENIE!

- **ABSOLUTNIE** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Używać tylko odpowiednich przedłużaczy.
- Sprawdzić, czy przewód nie jest dostępny dla dzieci i nie stanowi przeszkody grożącej potknięciem się.
- Urządzenie należy tak ustawić, aby nie blokować dostępu do wtyczki.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnym i **równym** podłożu w pobliżu gniazda sieciowego. **Wypoziomować** fontannę za pomocą regulowanych nóżek (**A** – 3 sztuki).

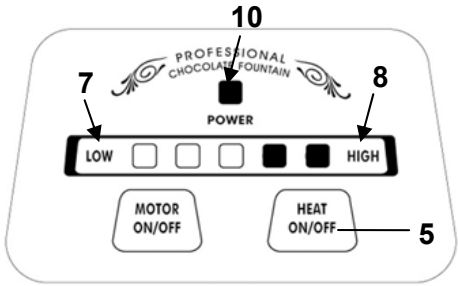


- Przewód zasilający włożyć do gniazda (zapala się lampka kontrolna **"POWER"** (10)).

OSTRZEŻENIE!

Dopiero po zakończeniu rozgrzewania urządzenia można wlać płynną czekoladę do dolnej misy.

Czas rozgrzewania wynosi ok. 3-5 minut



- Za pomocą przełącznika (5) **"HEAT ON/OFF"** uruchomić ogrzewanie.
- Za pomocą przycisków **"LOW"** (7) lub **"HIGH"** (8) ustawić odpowiednią temperaturę. Pomiędzy tymi przyciskami znajduje się wskaźnik ustawionej temperatury.

  LOW = obniżenie temperatury.

  HIGH = podwyższenie temperatury.

- Teraz podczas czasu nagrzewania można przygotować czekoladę.

Przygotowanie czekolady

OSTRZEŻENIE!

Podczas topienia czekolady należy do niej dodać – tak jak jest to opisane w instrukcji obsługi – olej spożywczy lub tłuszcz kokosowy.

JEST TO KONIECZNE TAKŻE PRZY STOSOWANIU SPECJALNEJ CZEKOLADY DO FONDUE LUB FONTANN CZEKOLADOWYCH (CZEKOLADA W PASTYLKACH I IN.)

Jako prostą zasadę należy stosować proporcje: na 1 kg czekolady - ok. 150 ml oleju spożywczego. Masa czekoladowa powinna posiadać płynną konsystencję.

OSTRZEŻENIE!

Używanie czekolady bez dodatku oleju lub tłuszczu może uszkodzić urządzenie i skutkuje utratą gwarancji.

OSTRZEŻENIE!

Nie należy używać czekolady z dodatkami, jak np. z orzechami, migdałami lub krokantem, gdyż mogą one zablokować śrubę ślimakową (2).
Im mniejsze kawałki czekolady, tym szybciej przebiega proces ich rozpuszczania. Należy rozpuszczać maksymalnie 3,5 kg czekolady.

Istnieją różne sposoby rozpuszczania czekolady:

Rozpuszczanie czekolady w kuchence mikrofalowej

- Czekoladę należy pokroić na kawałki i rozpuścić w naczyniu przeznaczonym do stosowania w kuchence mikrofalowej. Na koniec dodać żądaną ilość oleju i zamieszać.
- Przed wypełnieniem misy czekoladą należy uruchomić fontannę i rozgrzewać ją przez ok. 5 minut. Patrz: ***rozdział "Uruchamianie śruby ślimakowej – uzyskanie efektu fontanny".***

Rozpuszczanie czekolady w garnku (z olejem)

- Rozgrzać w przykrytym garnku (nie za mocno!) na małym ogniu żądaną ilość oleju/tłuszczu. Dodać rozdrobnioną czekoladę i rozpuszczać ją ciągle mieszając aż do uzyskania jednolitej masy.
- Przed wypełnieniem misy czekoladą należy uruchomić fontannę i rozgrzewać ją przez ok. 5 minut. Patrz: ***rozdział "Uruchamianie śruby ślimakowej – uzyskanie efektu fontanny".***

Rozpuszczanie czekolady w gorącej wodzie

1. Nagrzać wodę w garnku (nie gotować!).
2. Do rozgrzanej wody wstawić odpowiedniej wielkości miskę (garnek) tak, aby nie dotykała dna.
3. Do miski (garnka) włożyć rozdrobnioną czekoladę. Czekolada nie może mieć kontaktu z wodą.
4. Jak tylko czekolada całkowicie się rozpuści należy dodać żądaną ilość oleju/tłuszczu i wszystko zamieszać łyżką.
5. Przed wypełnieniem misy czekoladą należy uruchomić fontannę i rozgrzewać ją przez ok. 5 minut. Patrz: ***rozdział "Uruchamianie śruby ślimakowej – uzyskanie efektu fontanny".***

Uruchamianie śruby ślimakowej – uzyskanie efektu fontanny

! ***OSTRZEŻENIE!***

- **Urządzenie jest gotowe do pracy, gdy zostało ustawione i nagrzane, tak jak to opisano w rozdziale „*Instalacja i nagrzewanie*“.**
- **Mieszanka jest gotowa do napełnienia, gdy czekolada jest zupełnie roztopiona, a jej konsystencja rzadka.**
- **Przygotowana czekolada musi być rzadka. Zawsze należy dodać do czekolady oleju/tłuszczu.**

8. Rozgrzaną mieszankę wlać do dolnej misy (4).

9. Uruchomić przełącznik (6) **"MOTOR ON/OFF"** (uruchomienie śruby ślimakowej).

10. Mieszanka czekoladowa jest zasysana pod wieżą (3) i wypływa przez górną część wieży (3).

WSKAZÓWKA!
Jeżeli mieszanka została przygotowana poprawnie powstaje ciągły wypływ masy z fontanny i pokrywa całą wieżę.
Podczas działania urządzenia możliwe jest uzupełnianie płynnej czekolady.

Nakładanie czekolady

WSKAZÓWKA!
Awarii urządzenia lub zatrzymaniu strumienia fontanny można zapobiegać:

- **Nie wrzucać żadnych produktów spożywczych do czekolady.**
- **Nigdy nie dodawać zimnych lub chłodnych płynów.**

4. Wybrane produkty żywnościowe nabić na drewniany szpikulec lub na widelec do fondue i włożyć do spływającej czekolady.

Zakończenie pracy

OSTRZEŻENIE!
Zbędnej ilości czekolady nie należy wylewać do zlewu ani do toalety (zagrożenie zapchania się rur!) Użyć w tym celu pojemników lub worków foliowych i wyrzucić je do śmieci.

5. Uruchomić przełącznik (6) **" MOTOR ON/OFF"** (śruba ślimakowa zostaje wyłączona)
6. Uruchomić przełącznik (5) **"HEAT ON/OFF"** i wyłączyć grzałkę.
7. Wyłączyć urządzenie z sieci (wyjąć wtyczkę z gniazda!).

5.3 Propozycje podawania

- Owoce lekko kwaśne należy podawać ze słodką czekoladą, a owoce słodkie z czekoladą gorzką.
- Proponujemy podawanie czekolady z następującymi owocami:
  jabłkami, morelami, bananami, truskawkami, wiśniami, kiwi, orzechami kokosowymi, mango, melonami, brzoskwiniami, winogronami itp.
- Rozmaite wyroby piekarnicze również doskonale nadają się do polewania czekoladą. Proponujemy podawanie czekolady z następującymi wyrobami piekarniczymi:
  biszkoptami, pieczywem chrupkim, biszkoptami podłużnymi, waflami, sucharami itp.
- Gotowe czekoladowe przekąski można maczać lub posypywać różnymi składnikami.
  Można do tego użyć:
  - kolorowej kruszonki,
  - siekanych pistacji,
  - startej skórki pomarańczowej lub cytrynowej,
  - wiórków kokosowych,
  - krokantu,
  - płatków migdałowych itp.
- Podstawową masę czekoladową można uszlachetnić dodając do niej różne składniki. Płynne składniki należy dodawać do czekolady przed jej rozpuszczeniem – **nigdy** nie mieszać zimnych płynów z ciepłą masą czekoladową.
  Jako płynne składniki uszlachetniające można stosować:
  - likiery kremowe (np. Batida de Coco, Bailey, likier jajeczny lub Kahula),
  - likiery (np. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) lub Gran Marnier),
  - brandy (np. malinówka, wiśniówka lub orzechówka).
- W zależności od upodobań gości dotyczących pokrycia owoców płynną, czy też stężałą czekoladą istnieją różne sposoby podania:
  W przypadku szybko nasiąkających kęsków czekoladowych należy podawać kawałki owoców na wcześniej schłodzonych talerzach. Aby owoce pozostawały zimne przez jakiś czas można wypełnić miskę kostkami lodu i ustawić na nich talerze.
  Aby rozkoszować się smakiem miękkiej czekolady z owocami należy spożywać ją bezpośrednio po wyjęciu spod fontanny czekoladowej.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **NIGDY** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

! OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

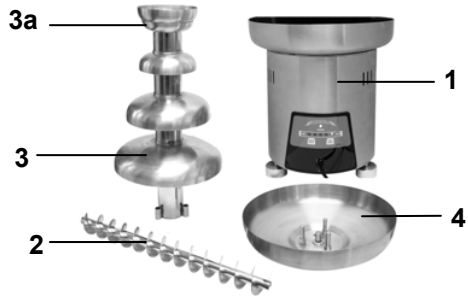
6.2 Czyszczenie

- Urządzenie należy czyścić regularnie.
- Wyłączyć fontannę. Płynna czekolada spłynie do dolnej misy.
- Czekoladę należy przełożyć z misy do innego pojemnika w celu późniejszego zużycia.
- Dolną misę, wieżę i śrubę ślimakową należy umyć natychmiast.

! OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie myć części urządzenia w zmywarce do naczyń.

- Zdemontować urządzenie.
- Blok silnika (1) przetrzeć wilgotną ściereczką i pozostawić do wyschnięcia.
- Przygotować gorącą wodę do płukania i włożyć do niej na ok. 5 minut śrubę ślimakową (2), wieżę (3), koronę (3a) i dolną misę (4).
- Następnie części oczyścić, spłukać czystą wodą i osuszyć.



- Używać wyłącznie miękkiej ściereczki i nigdy nie stosować jakichkolwiek ziarnistych środków czyszczących ani czyścików kuchennych, które mogłyby porysować urządzenie.
- Po umyciu urządzenia należy osuszyć i wypolerować jego powierzchnię za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.
- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu po sprawdzeniu, czy zostało ono dokładnie wyczyszczone.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek, należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

USTERKA	MOŻLIWE PRZYCZYNY	POMOC
Urządzenie nie uruchamia się.	Nie włożona wtyczka sieciowa.	Włożyć wtyczkę sieciową.
	Włącznik (5) jest w pozycji **„OFF“ (WYŁĄCZONY)**	Włączyć urządzenie
Czekolada kapie i spływa nieregularnie.	Zbyt gęsta konsystencja czekolady.	Rozrzedzić czekoladę dodając olej spożywczy.
	Urządzenie nie jest dobrze wypoziomowane.	Wypoziomować urządzenie, patrz: ***rozdział „Ustawianie i rozgrzewanie“.***
Czekolada wypływa nieregularnie i nie tworzy „efektu fontanny“.	Urządzenie nie jest dobrze wypoziomowane.	Wypoziomować urządzenie, patrz: ***rozdział „Ustawianie i rozgrzewanie“ 9.***
Powstają ciągłe przerwy w wypływie czekolady.	Do czekolady wpadły resztki zanurzanych produktów.	Usunąć resztki produktów. Z reguły znajdują się one w dolnej misce przy szczelinie zasysającej wieży.
Po dodaniu nowej porcji czekolady lub innych składników przerwany zostaje jej wypływ.	Składniki są za zimne.	Odczekać do nagrzania się składników. **Nigdy nie dodawać zimnych składników.**

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120